LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

79e Année. — No 13 15 Juillet 1958

N S P
R A H
M H

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
15 JUL 1958

DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

LES FASCIATIONS

Contre le Mildiou de la vigne

le plus moderne des fongicides organo-cupriques

WD

- **Efficacité immédiate renforcée**
- **Persistance supérieure**
- **Commodité d'emploi étonnante**
- **Enfin le BORTÈNE "58" est BLEU et MARQUE**

17 pour cent de cuivre métal,
soit 68 pour cent de SULFATE DE CUIVRE
6,8 pour cent de ZINEBE Montecatini
APV nº A 7188 — Procédé breveté
nº 745 055

C'est un produit conçu et fabriqué par la

Cie BORDELAISE des produits chimiques

Documentation gratuite sur simple demande
Agence du Midi : 6, Rue de la République - MONTPELLIER

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

—

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directions des Services agricoles, du Service de la protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

●

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE
FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

●

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés.

●

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1300 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2500 Fr

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMÉRO : 100 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 50 FRANCS

C. C. Postal 786 Montpellier

●

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS

les ABONNEMENTS et la PUBLICITE

à M. le Directeur du **PROGRÈS AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)**

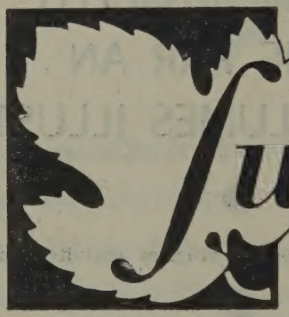
Chèques postaux nº 3337-28 Lyon

contre le mildiou :

le nouveau mélange

CUIVRE-ZINÈBE

à base de Sulfate de cuivre



GRAPHIS 158

Sulfate de cuivre **MACCLESFIELD**

\+ Dithane **AMAC**

AMAC

du PREMIER au DERNIER traitement !

AMAC • 24, AVENUE DE L'OPÉRA • PARIS 1er

PREVENEZ ET COMBATTEZ

le MILDIOU

par des **POUDRAGES A SEC**

au Carbonate de Cuivre DÉPLOYÉ **C. C. D.**

12,5 pour cent de Cuivre Métal
Supéractif — Inaltérable — Adhésif
Aucun danger de brûlure

Emile DUCLOS et Cie
31, rue Grignan, MARSEILLE
— Téléphone : DR. 63-77 —

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements
MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20
TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

Il réussi ce vin !..
Brillant parfait
Conservation certaine
Acidité volatile faible
AVEC
SULFO
PHOSPHATE
HUBERT
LA LITTORALE
BÉZIERS

ÉDITION DE L'EST-CENTRE

Le Progrès Agricole et Viticole

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directions des Services agricoles, du Service de la protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

79e Année — 2e Semestre

TOME CL VIII

Bureaux à Villefranche (Rhône)

1958

79me Année — N° 13 15 Juillet 1958

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

J. BRANAS. — *Chronique*. — Mécanisme des fasciations 3
G. MARTEAU et C. OLIVIERI. — Traitements de la vendange et jus de raisin *(à suivre)*. 9
P. GRIGNAC. — Cinq années de culture du genêt d'Espagne *(suite)*. 14
Questions diverses. — Saviez-vous que... 17
Informations. — Avant de partir en vacances. — Motoculture 1958 à Montpellier. — Ecole régionale d'agriculture de Sainte-Livrade-sur-Lot — La première session de l'Irfed. 19
Petite correspondance. 21
Bulletin commercial — Bulletin météorologique.

CHRONIQUE

Mécanisme des fasciations

Parmi les manifestations qui accompagnent le *court-noué*, une des plus curieuses est l'apparition de fasciations, dont on sait qu'elles consistent dans la division d'un rameau en deux ou trois ou davantage, avec un aplatissement sous-jacent parfois si marqué que les rameaux ont réellement l'aspect d'une bande ou d'un ruban. Les cépages extériorisent différemment ce caractère ; mais il en est chez lesquels il est extrêmement fréquent, le *Macabeo* du Roussillon et de Catalogne par exemple.

*
**

Origine infectieuse des fasciations. — La fasciation des rameaux n'est pas particulière à la vigne car elle est connue depuis longtemps chez de nombreux végétaux ligneux comme un cas tératologique plus ou moins fréquent, dont la cause et le mécanisme sont cependant restés obscurs. Aucune des explications avancées autrefois n'est en effet satisfaisante, et ce n'est que pour mémoire que l'on rappelle que la fasciation a été attribuée à l'excès de nutrition, de vigueur, à la soudure de plusieurs « axes », à la compression des bourgeons, etc...

Or, l'origine infectieuse des fasciations est indubitable chez la vigne. Elle a été constatée par RATHAY en 1883 (transmission par le sol), confirmée par L. RAVAZ en 1899 (apparition en corrélation avec les autres symptômes du court-noué), puis par PANTANELLI en 1910, confirmée encore par PÉCHOUTRE en 1913 (transmission par bouturage et passage au semis) et établie définitivement en 1920 par José DUARTE D'OLIVEIRA qui a, le premier, obtenu la transmission par le greffage grâce à une expérience fort simple aux yeux d'un vigneron ordinaire.

En dépit de ces faits établis, l'origine infectieuse des fasciations a été très discutée, et vainement ; et l'on a perdu beaucoup de temps à refaire les expériences anciennes, ce qui n'a pas fait beaucoup progresser les connaissances ni davantage persuadé les sceptiques. Nous ne comptons pas parmi ceux-ci puisque nous nous étions convaincus il y a vingt ans, avec M. BERNON et M. LEVADOUX, du bien-fondé de l'opinion de nos prédécesseurs.

*
**

Mécanique de la fasciation. — La fasciation est une perturbation dans la disposition des feuilles et des autres organes du rameau.

Chez la vigne, les feuilles sont normalement isolées et elles alternent ; et l'on enseigne que chez tous les végétaux qui possèdent cette même disposition (distique) les feuilles se distribuent sur une spirale génératrice unique en obéissant à une divergence de 180°.

Mais la réalité est assez différente de ce qui est enseigné ; elle est dans l'initiation des feuilles par le sommet du rameau, sur deux génératrices diamétralement opposées, alternativement sur l'une et sur l'autre, mais d'une manière continue sur chacune d'elles : il n'y a pas une seule hélice foliaire mais il y en a deux. Et il faut voir le fonctionnement du sommet du rameau par des pulsations successives (plastochrones) donnant naissance alternativement sur les deux hélices non seulement aux feuilles, mais aussi aux organes initiés en même temps : stipules, bourgeons, vrille ou inflorescence ainsi que la fraction du rameau qui les porte. L'ensemble est un segment foliaire qui est (pour parler simplement) l'ensemble des organes portés par le rameau, d'un côté, d'une feuille donnée comprise à la feuille inférieure exclue (qui a été formée auparavant).

Avec un rameau sous les yeux on découvre aisément la notion d'*entrefeuille* qui est la distance d'une feuille à l'autre, sur le même côté du rameau : c'est une caractéristique très utile à diverses interprétations, beaucoup plus, par exemple, que celle de

mérithalle ou entrenœud à laquelle on recourt habituellement. C'est ainsi que la continuité (ou la contiguïté) des entrefeuilles (ou des segments foliaires) sur le même côté (la même génératrice) justifie la disposition sectoriale des manifestations de cer-

FIGURE 1.
Le cas le plus simple de fasciation :
la bipartition du **rameau.**

taines mutations somatiques telles que le défaut de chlorophylle, la laciniure, etc..., alors que cette disposition serait absolument incompréhensible par les données de la phyllotaxie classique. La continuité de l'initiation foliaire permet aussi de pénétrer la mécanique de la fasciation.

Dans le cas le plus simple qui est la bipartition du rameau, la division survient à un niveau quelconque de l'entrefeuille, mais plus fréquemment à son sommet (nœud supérieur) après s'être souvent amorcée au nœud sous-jacent. *Il est facile de constater que les feuilles des deux rameaux fils sont disposées au même niveau et orientées dans la même direction comme si elles se substituaient à une feuille unique.* En matérialisant les génératrices foliaires, par exemple en les colorant, on constate que la première feuille de chacun des deux rameaux fils appartient à la même hélice foliaire. La fasciation est donc bien la conséquence de la division de l'une puis de l'autre des deux génératrices foliaires normales.

Elle se produit, sur chacune d'elles, lors de l'initiation du segment foliaire au cours d'une des pulsations dont le sommet du rameau est le siège. Sur les rameaux normaux, l'initium donne un seul segment ; sur les rameaux fasciés il y a deux initiums accolés (et si l'on veut, on peut en supposer plus de deux) qui donnent deux segments soudés en totalité, ou en partie ou séparés. L'autre génératrice se divise de la même manière à la « pulsation » suivante.

*
**

Aspect physiologique de la fasciation. — C'est, pour le moment, un domaine bien moins accessible.

L'origine du segment foliaire est une plage de cellules en division, cellules omnipotentielles qui peuvent édifier tous les organes, mais dont la destinée (feuille, bourgeon, vrille, etc...) est déterminée par des influences qui s'exercent depuis les cellules voisines déjà spécialisées et depuis les organes préformés, même s'ils sont éloignés. Ces influences sont bio-chimiques. La fasciation, c'est-à-dire le doublement de l'initium foliaire, se présente alors comme un trouble dans la synthèse et le transport des substances organogènes dont on ne sait pas assez précisément par quoi elles sont constituées.

En définitive, si la mécanique de cette singulière déformation des rameaux est connue, au moins dans ses grandes lignes, il en est encore autrement des causes qui la déclanchent ; mais, situer le problème dans le domaine de la physiologie est déjà un très important résultat qui permet d'envisager plusieurs faits sous un angle nouveau.

Le rôle que le virus du court-noué peut exercer sur la disposition des feuilles et des autres organes du rameau peut alors se comprendre comme une influence indirecte des organes et des cellules virosés sur le fonctionnement des méristèmes api-

caux, celui du sommet des rameaux comme ceux de l'apex des bourgeons et des méristèmes latéraux (cambium libéro-ligneux). Mais comprendre n'est pas forcément pénétrer et il faut reconnaître que la matière est ici bien peu fournie.

FIGURE 2.
Disposition des hélices foliaires sur la fasciation de la figure 1. Une hélice foliaire est représentée en grisé.

La discontinuité du phénomène est un des faits les plus remarquables.

Les souches affectées entrent en effet dans plusieurs cas ; à un extrême il n'existe qu'un seul rameau fascié ; à l'autre extrême, ils le sont presque tous et quelques-uns présentent des divisions successives, en chaîne ; le plus souvent, la même plante présente une seule fasciation sur un ou plusieurs rameaux. Le phénomène est réellement discontinu et cette discontinuité suggère que la cause exerce une action cyclique.

L'époque à laquelle il se produit peut être retrouvée par la situation des fascinations sur le rameau.

Elles apparaissent souvent, sinon le plus souvent, avant le 12me nœud ; dans ce cas, portée par la partie basale du rameau qui est le développement des organes primordiaux du bourgeon latent, *la fasciation se produit dans le bourgeon* au cours de l'initiation des segments foliaires gemmaires, *une année avant de devenir apparente sur le rameau*. C'est une complication et même un sérieux obstacle pour la recherche.

Il existe aussi des fasciations sur la partie apicale du rameau, mais elles ne sont dans cette position que sur les plantes très atteintes et dans le cas de divisions en chaîne.

Des influences externes sont admissibles en raison du mécanisme du phénomène qui est, au fond, physiologique. Et, d'ailleurs, on les retrouve dans la variation annuelle de la fréquence des fasciations dans un même milieu et dans le caractère épidémique qu'emprunte parfois leur manifestation.

Parmi les « épidémies » de fasciations qui ont été signalées, il en est qui trouvent aisément une explication ; comme c'est le cas de celle qui a été rapportée par Péchoutre en 1913, dans 3 d'un groupe de 62 serres à vignes de Nanterre : on peut aujourd'hui valablement l'attribuer à la phylloxérisation ; mais il en est d'autres qui restent énigmatiques et d'autant plus qu'elles affectent plusieurs espèces végétales réunies dans un même milieu. On peut voir sur ce sujet, outre la courte mention insérée en 1956 dans *Mitchourinisme*, la relation faite par Choquet (*Bull. Soc. hort. France*. 6, VI : 42) d'une épidémie observée à Lens dans un faible rayon de 200 m.

La variabilité du milieu externe exerce une influence certaine sur la plante, certaine aussi sur les vecteurs, probable sur le virus lui-même. Mais le décalage d'une année entre le moment où ces influences agissent en déclenchant plus ou moins de fasciations et celui où celles-ci apparaissent gêne beaucoup l'étude des relations entre les unes et les autres.

*
**

En résumé, la situation actuelle des connaissances relatives à ce problème paraît être la suivante, pour ce qui concerne la vigne.

La fasciation du rameau est la division successive de deux hélices foliaires ; elle peut être plus compliquée qu'une simple bipartition ; le bourgeon latent en est le plus souvent le siège.

Elle est l'effet de modifications apportées dans les influences organogènes qui s'exercent par voie biochimique sur l'apex

(sommet) du bourgeon et sur celui du rameau lorsque ces organes s'édifient.

Ces modifications ont une cause interne et il est établi qu'elles sont provoquées par l'infection des vignes par le court-noué.

Leurs effets sont soumis aux conditions du milieu externe agissant simultanément sur la plante, sur la virose et sur les vecteurs de celle-ci.

*
**

Dans ce qui précède, j'ai, comme on l'a constaté, très largement fait appel aux résultats des travaux du professeur Plantefol et à ceux du laboratoire de botanique de l'Ecole Normale Supérieure, notamment aux mémoires de M. Buvat. J'ai aussi exploité une étude préliminaire poursuivie sous ma direction par P. Bassereau au cours de son stage de spécialisation en 1957 à l'Ecole de Montpellier.

J. Branas.

Traitements de la vendange et jus de raisin

Les amis du vin ne peuvent que se réjouir des efforts méritoires tentés par certains en vue de limiter le maltraitement de la vendange par les appareils de cave ; ce dernier ne peut être rendu responsable de tous les maux, mais il contribue parfois à jeter le discrédit sur le vin, ne serait-ce que par les traitements ultérieurs qu'il faut parfois faire subir à ce dernier pour lui rendre son aspect habituel aux yeux de consommateurs souvent peu avertis de ce que coûtent à la qualité réelle du produit de la vigne ces traitements successifs.

L'appréciation du matériel œnologique ne doit pas seulement faire appel aux notions de débit, de rendement, de prix de revient, d'amortissement, qu'une optique par trop industrielle impose souvent dans les installations modernes. Une conception rétrograde ne peut non plus imposer à nos caves coopératives élaborant des vins de consommation courante, les méthodes de travail artisanales, celles dont s'accommode le mieux la qualité du vin, méthodes utilisables seulement là où la qualité se vend très cher.

Il faut donc, c'est l'évidence même, accepter le matériel comme un mal nécessaire. Cela n'empêche pas de le choisir avec le souci constant de respecter la qualité, par un traitement de la vendange rappelant d'aussi près que possible le geste délicat du vigneron aimant son vin.

Ces considérations justifient pleinement l'expérimentation du matériel de cave du point de vue de sa vocation œnologique. Il s'agit là d'un travail particulièrement délicat, car une cave n'est pas un laboratoire et des difficultés de tous ordres doivent être surmontées pour rendre l'expérimentation rigoureuse. C'est aussi un travail ingrat, car l'emploi du matériel ne peut guère améliorer la qualité du vin et le mieux qu'il puisse faire, c'est de ne point lui occasionner trop de défauts. L'expérimentateur a donc sur ce point, plus souvent, l'occasion de critiquer que de chanter des louanges.

Le Laboratoire d'Œnologie de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, sous la direction de M. le professeur E. Nègre, a déjà entrepris ce travail (1), il le continuera avec le seul souci d'encourager les constructeurs qui voudront bien lui faire confiance, à poursuivre leurs efforts souvent déjà couronnés de succès, vers une amélioration du matériel.

Ces efforts sont d'autant plus utiles qu'un nouveau produit de la vigne tend actuellement à faire sa place sur le marché : le jus de raisin.

Peut-être encore plus que pour le vin, qui doit une partie appréciable de sa qualité aux nombreuses transformations subies par le moût au cours de la fermentation alcoolique puis du vieillissement, la qualité du jus de raisin consommé tel qu'il est extrait de la grappe dépend de la façon dont cette opération est faite.

Etant donné qu'il ne s'agit pas là d'un produit particulièrement riche en arôme, les défauts pouvant résulter d'un maltraitement de la grappe par un traitement mécanique défectueux, tendent à ressortir davantage, en attirant sur eux l'attention d'un consommateur encore hésitant à jeter son dévolu sur un produit qu'il connaît mal et dont il sous-estime bien souvent la valeur alimentaire et hygiénique.

Par contre, certaines qualités secondaires du point de vue de la valeur intrinsèque du produit, celles qui se rattachent à la présentation de celui-ci, la couleur, la limpidité par exemple, tendent de ce fait, à tort ou à raison, à prendre une importance accrue aux yeux du public.

Les qualités d'un moût destiné à devenir jus de raisin ne sont pas forcément celles d'un moût destiné à faire du vin.

Il faut donc prévoir une technologie spéciale du jus de raisin,

---

(1) E. Nègre, M. Marichal, G. Marteau et R. Cordonnier. — « Etude d'appareils vinicoles du point de vue œnologique ». (Publié par l'Institut Technique du Vin).

tant pour le choix du moment de la cueillette, que pour la façon d'extraire le moût. Ce point n'échappe pas aux fabriquants qui savent fort bien que la simple saignée d'une cuve de vinification ne fournit pas une matière première de premier choix pour l'obtention d'un jus de qualité.

La petite expérience que nous allons maintenant relater a eu pour simple but, en nous plaçant dans les conditions de la grande pratique, d'apprécier globalement l'influence de modes différents de cueillette et d'extraction du moût sur la qualité de celui-ci, principalement en vue de la fabrication du jus de raisin.

*
**

Dans une vigne de Carignan, choisie aussi homogène que possible, la récolte a été réalisée de la façon suivante :

A. — Une fraction a été cueillie avec soin, en évitant notamment d'écraser prématurément les grappes et sans tassement de celles-ci dans les comportes.

B. — Une seconde fraction a été cueillie par la « colle de vendangeurs », dans les conditions habituelles dans notre région, avec un tassement modéré des grappes dans les comportes.

Lot A. — Une fraction du lot A, foulée dans un fouloir à deux cylindres, puis égouttée, a été pressurée au pressoir hydraulique, en une seule pression, sans rebêchage, jusqu'à ce que le rendement total en jus (jus de goutte plus jus de presse) soit de 65 % du poids de vendange. Le jus homogénéisé a constitué l'échantillon A_1.

Une deuxième fraction du lot A, a été soumise directement, sans foulage préalable, à l'action d'un pressurage modéré et progressif, jusqu'à ce que le rendement en jus atteigne celui de la fraction précédente (65 %) (2). Le jus homogénéisé a constitué l'échantillon A_2.

Lot B. — Une première fraction du lot B a subi un lavage rapide à l'eau (3) avant d'être foulée puis pressée au pressoir hydraulique jusqu'à obtention d'un rendement en jus total de 65 %. Le jus obtenu après homogénéisation a constitué l'échantillon B_1.

Une deuxième fraction du lot B a subi un traitement identique, mais sans lavage préalable.

Le jus obtenu après homogénéisation a constitué l'échantillon B_2.

---

(2) Nous nous sommes limités à ce rendement de 65 % pour exclure de cette expérience l'influence d'un pressurage plus ou moins poussé.

(3) Ayant occasionné une légère perte de jus.

Une troisième fraction du lot B a subi le circuit habituel de la cave de l'Ecole. La vendange, foulée par un fouloir à deux cylindres, a été recueillie dans la benne basculante puis envoyée par la pompe au sommet de la batterie des cuves de fermentation où elle a été recueillie dans des comportes.

Après égouttage, elle a été pressée par le même pressoir hydraulique utilisé pour le lot A, jusqu'à obtention d'un rendement en jus total (goutte + presse) de 65 %.

Le jus homogénéisé a constitué l'échantillon B_3, que nous pouvons considérer comme le témoin de notre expérience.

Les résultats de l'étude de ces différents échantillons sont consignés dans le tableau ci-après.

Teneur en bourbes.

Un point ressort très nettement de ces résultats : la quantité de bourbes contenues dans les moûts peut subir des variations importantes selon le traitement infligé à la vendange. Cela n'est pas pour nous surprendre puisque nous avons déjà eu l'occasion de montrer l'influence néfaste à cet égard d'appareils maltraitant particulièrement la vendange (certains égrappoirs ou pressoirs) (1).

Il est intéressant cependant de noter l'augmentation considérable de la teneur en bourbes dans un moût extrait à partir de vendange tassée dans une comporte dans les conditions habituelles (23 % dans B_2) par rapport à celle d'un moût extrait à partir de vendange cueillie avec précaution (13 % dans A_1).

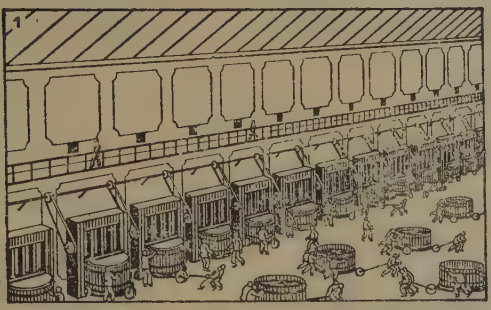
L'effet mécanique du tassement ne semble pas suffisant pour expliquer une telle différence ; peut-être l'aération de la pulpe mise au contact de l'air par l'ouverture de la baie lors du tassement joue-t-elle un rôle ? Constatons le fait sans pour l'instant essayer de l'expliquer, toute explication nécessitant une étude complémentaire en laboratoire où, bornons-nous à le dire, l'expérience a été reproductible à l'échelle de quelques baies dans des conditions parfaitement rigoureuses. . .

La comparaison des échantillons A_1 (13 % de bourbes) et A_2 (5 % de bourbes) nous montre la part du foulage dans l'augmentation de la teneur en bourbes : aussi n'est-il pas inconcevable *a priori* d'envisager pour les jus de raisin, tout comme pour l'obtention des moûts destinés à la champagnisation, un pressurage direct de la vendange sans foulage préalable.

La comparaison des échantillons B_1, B_2 et B_3, montre l'influence légèrement favorable du lavage préalable des raisins (19% de bourbes contre 23 % pour la vendange non lavée et

UNE HISTOIRE VÉCUE...

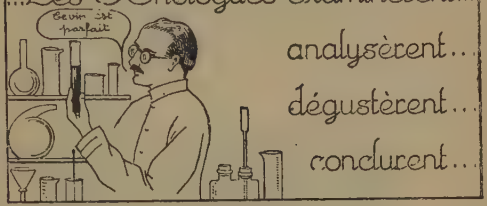
La Cave de x... avait une installation importante...



...mais ...ses frais d'exploitation étaient élevés..
..son matériel insuffisant...
..le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

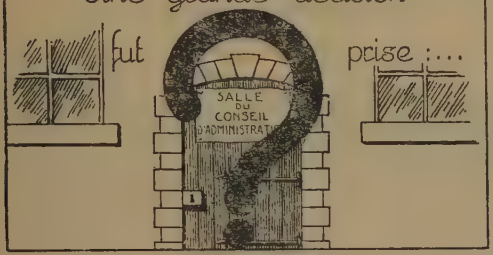
...un vendeur survint...

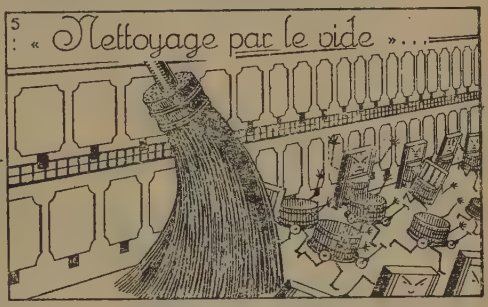
...un essai fut décidé...



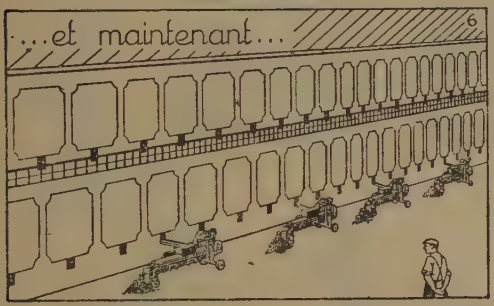
...Les Œnologues examinèrent...
analysèrent...
dégustèrent...
conclurent...

Une grande décision fut prise :...





...et maintenant...



7

...Vins parfaits...
Production augmentée
Frais d'Exploitation diminués
Agrandissements inutiles
Grosses économies
grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195 853

POUR les PRIMEURS

Utilisez
une fumure à base
de
SULFATE DE POTASSE

POUR les LÉGUMES

Utilisez
une fumure à base
de
SULFATE DE POTASSE

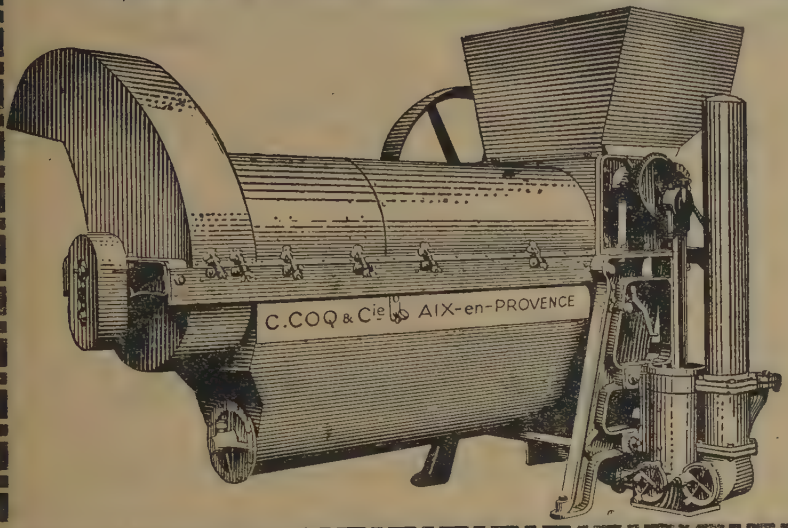
DUVERNAY. 2 & 4 RUE SIGORGNE MACON
TOUT POUR LA CAVE. Allo: 11.92 . 15.06.

au Service du Vin

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves



Agence à :
BEZIERS
ALGER
ORAN
TUNIS
BUENOS-AYRES
SANTIAGO
CAPETOWN, etc...

— • —

Envoi gratuit des Catalogues Renseignements et Devis

— • —

Foulograppe "COQ" avec égrappoir et essoreur de rafles

POMMIERS

AMÉRICAINS

CYPRÈS

L. ROUY-IMBERT

INGÉNIEUR HORTICOLE

MONTFAVET

Tél.: 9-34 AVIGNON

AU SERVICE
DE L'AVICULTURE

Laboratoires Lissot

Spécialisés depuis plus de 25 ans dans l'étude et le traitement des maladies de Basse-Cour. Tous les produits vétérinaires - Autopsies - Séro-agglutination.

UNION FRANCO SUISSE

Fabrique, importe et sélectionne tous les accessoires de qualité, nécessaires dans un élevage et une basse-cour moderne.

LE COURRIER AVICOLE

Journal mensuel, technique et d'information.

Demandez la documentation U 458, complète illustrée, gratuite, indispensable à tout éleveur.

Service de documentation Avicole :

107, rue Isambard - PACY-SUR-EURE (Eure) Tél: 24

Nos produits sont en vente:
Pharmacie DIEUZEIDE, 4, rue Maguelone à MONTPELLIER
Dans les meilleures pharmacies, et, à défaut, au Laboratoire qui expédie en toutes quantités par retour du courrier.

USINES A HUSSEIN-DEY (Alger)

Ets A. BLACHÈRE et Fils

S. A. CAPITAL 183.749.000 Frs

69, boul. Frédéric-Mistral, BÉZIERS (Hlt)

Téléphone : 28-36-14

Installations complètes de caves particulières et coopératives

Pressoirs continus à hélice de 300, 400, 600 mm.

Egouttoirs à hélice de 400 et 600 mm.

Super-égrappoirs-centrifuges.

Moto-pompes à vendange, à vins, à lies.

Transporteurs égoutteurs à vis inclinées.

Pompes à marc.

Portes et trappes de cuves, tuyauteries.

Etudes sur place, devis, catalogues et références gratuitement sur simple demande.

Crédit Mutuel Agricole

CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE DU MIDI
2, Rue Jules-Ferry — MONTPELLIER — Tél. 72-43-60

Créée le 1er avril 1900

La Mutualité crédit au service des Agriculteurs :

Prête aux meilleures conditions : Ses prêts à intérêts réduits sont exclusivement accordés aux agriculteurs et à leurs associations. { à **COURT TERME** / à **MOYEN TERME** / à **LONG TERME**

La Caisse de Crédit Mutuel Agricole du Midi

est la Banque des Agriculteurs, qui donne à vos dépôts un intérêt appréciable, qui fait toutes opérations de banque et vous offre toute une gamme de placements rémunérateurs.

Consultez-la à son Siège Social ou dans l'un de ses Bureaux locaux :
AGDE - BEDARIEUX - BEZIERS - CLERMONT-L'HERAULT - DURBAN - LEZIGNAN - LODEVE - LUNEL - NARBONNE - OLONZAC - PEZENAS - SAINT-CHINIAN - SAINT-PONS - SIGEAN.

SUSPENSIF ADHESIF NE MOUSSANT PAS

Microthiol

GARANTI MICRONISE

EST LE SOUFRE MOUILLABLE DE QUALITÉ.

LES RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES

90% *des pressoirs horizontaux*

VENDUS DANS
LE MONDE

sont des **PRESSOIRS VASLIN**

Tous les pays producteurs de vin reconnaissent leur supériorité.

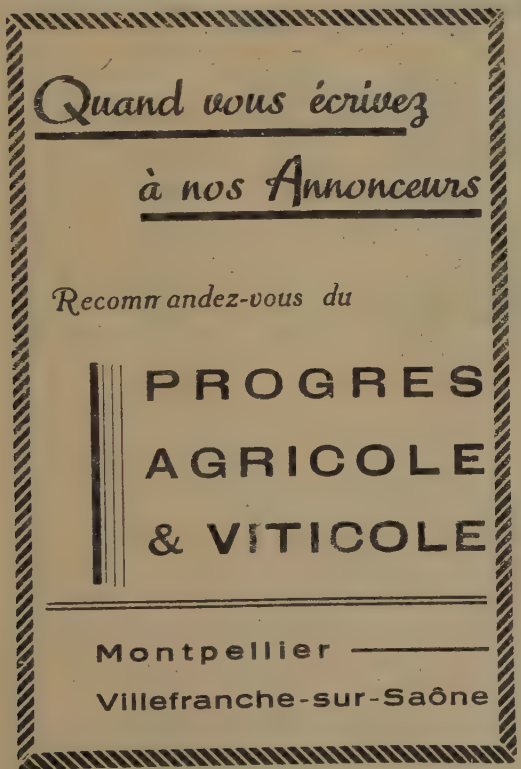
Serrage et béchage automatiques.
Facilité de manœuvre.
Economie de main-d'œuvre.
Minimum de surfaces métalliques en contact avec la vendange.

DOCUMENTATION SUR DEMANDE AUX

vaslin
CONSTRUCTIONS G. BERNIER CHALONNAISES

CONSTRUCTIONS CHALONNAISES
CHALONNES-S-LOIRE (MAINE-&-LOIRE) TÉL. 56&197

Utilisez le
SUPERTRIPLE GRANULÉ
HAUTE CONCENTRATION
HAUTE SOLUBILITÉ
45 o/o
* Facilité de mélange avec l'azote et la potasse
* Facilité de stockage et d'épandage
* Economie de main-d'œuvre
* Propreté
SIAPE
ADRESSEZ-VOUS A VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL
Le plus riche des Engrais phosphatés solubles


Quand vous écrivez
à nos Annonceurs
Recommandez-vous du
PROGRES
AGRICOLE
& VITICOLE
Montpellier
Villefranche-sur-Saône

RENTE

3,5 %

A CAPITAL GARANTI SUR L'OR

"Je vous demande instamment d'assurer un succès triomphal à l'emprunt que nous allons ouvrir, première étape de notre redressement, première preuve de confiance nationale que vous vous donnerez à vous-même et, permettez-moi de le dire, que vous m'accorderez à moi qui en ai tant et tant besoin".

Charles DE GAULLE

"A la veille du lancement de l'emprunt 3,5 % 1952, j'avais adressé un appel. Cet appel a été entendu. Et les engagements pris par l'Etat ont été scrupuleusement tenus ; le pacte d'honnêteté entre l'épargne et l'Etat a été respecté. C'est le même appel que j'adresse aujourd'hui au Pays et c'est le même pacte que je propose aux épargnants".

Antoine PINAY

B

TABLEAU

	Bourbes en vol. % de jus trouble	Poids de bourbes sèches gr/l	Sucres gr/l	Acidité m/l	Poids de centres gr/l	Mat. tannoïdes totales cc de MnO_4K N/10 pour 100 cc de jus (1) Méth. E. Nègre	N total mgr/l de jus (1)	FER TOTAL en mgr/l			Durée de la préfermentation du jus trouble
								Dans le jus trouble	Dans le jus limpide après dépôt des bourbes	Dans le jus limpide après tyndalisation	
A_1	13 %	0,403	164	131	2,19	0,5	310	30	30	28	inf. à 24 h.
A_2	5 %	0,292	170	138	1,93	0,5	320	17,5	16	15	inf. à 24 h.
B_1	19 %	0,480	151	130	2,03	0,6	380	20,5	12,5	11	inf. à 36 h.
B_2	23 %	0,628	172	141	2,51	0,75	395	25	15	14	inf. à 12 h.
B_3	28 %	0,706	170	136	2,32	0,9	340	27,5	15	12	inf. à 12 h.

A_1 — Vendange cueillie avec précaution, foulée, pressurée.
A_2 — Vendange cueillie avec précaution, pressurée sans foulage préalable.
B_1 — Vendange cueillie par la colle, tassée dans les comportes, lavée, foulée, pressurée.
B_2 — Vendange cueillie par la colle, tassée dans les comportes, foulée, pressurée.
B_3 — Vendange ceillie par la colle, tassée dans les comportes, traitée au foulo-pompe, pressurée.

(1) Après dépôt des bourbes.

l'action défavorable du passage au foulo-pompe (28 % de bourbes), influence que pour notre part nous aurions eu tendance à surestimer.

(à suivre)

G. MARTEAU
Chef de travaux

C. OLIVIERI
Assistant

Chaire de Technologie
Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

Cinq années de culture du genêt d'Espagne

[SUITE]

D) *Année 1957 : 5me année de culture :*

1° Développement du genêt :

Le départ en végétation a eu lieu tardivement le 8 avril (température du sol 9°) à cause du lent relèvement de la température au début du printemps.

La pluviométrie abondante jusqu'en juin permit un développement normal. Les plantes fleurirent tardivement par suite des températures basses du mois de juin (premières fleurs 29 juin, pleine floraison 20 juillet).

A cause de la sécheresse (5 mm de pluie de juillet à fin octobre, il n'y eut pas de croissance tardive. Fin septembre, les feuilles tombèrent et la croissance s'arrêta.

2° Travaux culturaux :

En plus de l'épandage des engrais phosphatés et potassiques sur les parcelles en essai, il n'a été effectué qu'un seul binage début mai.

Aucune chenille de *Mecyna Gilvata* n'a été visible cette année, et malheureusement aucun traitement n'a pu être réalisé pour détruire le rhizoctone violet dont les dégâts s'étendent.

3° Récolte :

a) *Influence du peuplement :*

La totalité de la culture a été coupée à la barre de coupe normale du tracteur Ferguson, sans tenir compte des parcelles ayant reçu ou non une fumure.

Dans l'essai, seule l'influence des peuplements a été envisagée.

	5 plantes au mètre			20 plantes au mètre
écartement des lignes	1 m.	1,5 m.	2 m.	2 m.
rendement en vert kg/ha	21.300	19.820	16.710	16.720
rendem. en mat. sèche kg ha..	11.700	13.250	12.330	12.340

Ces rendements en tiges fraîches paraissent moins élevés que l'année précédente, alors que le rendement en matière sèche est légèrement supérieur. Mais, alors que les années précédentes le poids frais était déterminé aussitôt après la coupe, cette année, la coupe a été effectuée sur la totalité du champ et ensuite le liage et les pesées ont demandé deux journées pendant lesquelles le mistral violent a provoqué la dessiccation des tiges.

Après la coupe, les plantes avaient une teneur de 50 pour 100 d'eau environ, teneur qui était de l'ordre de 30 à 35 pour 100 deux jours après.

Comme les années précédentes, l'écartement de 1 m. entre les lignes donne les meilleurs résultats. La pluviométrie ayant été abondante jusqu'en juillet les rendements sont élevés.

A cause de la sécheresse de septembre qui a arrêté très tôt la végétation, les différences dues à la tardiveté de certaines plantes n'ont pu s'extérioriser. Les prélèvements effectués, comme les années précédentes, ont donné des résultats très voisins.

b) *Influence de la hauteur de coupe :*

En 1956, comme en 1955, sur certaines lignes, la coupe a été réalisée au ras du sol, soit à 10 cm. de la surface du sol.

Influence de la hauteur de coupe

	Ras du sol	10 cm. du sol
Nombre de tiges par plante (moyenne de 10 plantes) :		
tiges principales	4,4	3,9
tiges secondaires	16,2	21,4
Rendement en tiges vertes sur 3 m.	17,9 kg.	17,6 kg.

Nous retrouvons des résultats comparables à ceux obtenus en 1956 : influence faible sur le rendement, diminution du nombre de tiges principales et augmentation du nombre de tiges secondaires pour la coupe effectuée à 10 cm. du sol.

La mécanisation de la récolte ne rencontre donc pas de problèmes majeurs du point de vue de la hauteur de la coupe.

c) *Influence de la date de coupe :*

En 1956, de nombreux essais de mécanisation de la récolte, au moyen d'un corn binder modifié, ont eu lieu à des dates variant de début septembre à fin mars. Nous avons essayé de déterminer l'influence de la date de coupe sur le rendement obtenu l'an d'après.

Pour cela, à la récolte, divers prélèvements ont été effectués sur des longueurs de 3 m. dans des zones de fertilité comparable (5 prélèvements par date de coupe) :

	Rendement en tiges vertes sur 3 m.
coupe début septembre.....	10,2 kg.
— fin octobre.....	14,3 kg.
— début décembre.....	13,9 kg.
— début février.....	14,5 kg.
— début mars.....	11,6 kg.

Bien que ces chiffres n'aient pas été obtenus au cours d'une expérimentation rigoureuse, il est possible d'en tirer les conclusions suivantes :

La coupe effectuée trop tôt, en cours de végétation, se traduit par une baisse de rendement l'année suivante, car, après la coupe, la plante émet de nouvelles pousses qui ont une croissance très courte, sont détruites par les premières gelées et épuisent la souche.

De même, les coupes tardives entraînent un retard dans l'émission des bourgeons, une diminution du nombre des tiges formées.

Par contre, il n'y a pas de différences sensibles entre les coupes lorsqu'elles sont réalisées au cours du repos végétatif, c'est-à-dire de fin octobre à fin février.

Conclusion.

Les résultats obtenus après cinq ans d'expérimentation confirment les conclusions déjà exposées dans les premiers articles.

Des rendements/ha supérieurs à 20 tonnes de tiges vertes sont susceptibles d'être obtenus en sol suffisamment profond à partir de la deuxième année.

Les écartements de 1 mètre entre les lignes et le semis au semoir, donnant après la levée 5 à 10 plantes au mètre, permettent d'obtenir les rendements les plus élevés.

L'implantation de la culture ne présente pas de difficulté majeure. Elle demande un sol bien préparé, tassé en surface, un semis effectué superficiellement avec des doses de semence de l'ordre de 5 à 7 kg. à l'hectare.

Deux ou trois binages sont nécessaires l'année du semis afin d'éviter la concurrence des mauvaises herbes à croissance rapide. De plus, un binage sur la ligne, à la main, devrait être effectué courant mai pour enlever les mauvaises herbes à grand développement (*Rumex*, *Verbascum*, *Inula*, etc... qui étouffent les jeunes plantules et détruisent la régularité du peuplement.

La lutte contre la pyrale du genêt (*Mecyna Gilvata*) ne présente pas de difficulté. Un seul traitement par pulvérisation d'une bouillie à base de D. D. T. a permis d'empêcher les dégâts du parasite durant les deux premières années. Depuis 1955, la

pyrale n'a causé aucun dommage ni en culture, ni dans les peuplements naturels.

Par contre, la destruction des Ephippigers au moyen d'appâts composés de son et de H. C. H. ou de Lindane est, très souvent, indispensable l'année du semis.

La coupe doit être effectuée pendant le repos végétatif de la plante.

La récolte n'est pas encore totalement mécanisable ; mais la coupe peut être effectuée de façon convenable à la barre de coupe non modifiée portée par un tracteur ou à la barre de coupe frontale d'un motoculteur d'au moins 7 chevaux. Ensuite, le liage est réalisé à la main assez rapidement. Il semble que la mécanisation totale de la récolte du genêt d'Espagne ne soit pas un problème insoluble et actuellement de nombreux constructeurs s'y intéressent.

(A suivre)

P. GRIGNAC,
CHEF DE TRAVAUX.

QUESTIONS DIVERSES

SAVIEZ-VOUS QUE...

Dans la prochaine campagne agricole, les déclarations de MM. Pinay et Houdet, Ministres des Finances et de l'Agriculture, laissent prévoir les prix ci-dessous, compte tenu des indexations précédemment instituées :

Prix du blé. — Annoncé le 30 juillet (3.700 fr. 3.600 fr. selon toute probabilité).

Prix de la betterave. — Fixé le 14 septembre aux environs de 6.800 francs.

Prix du lait. — Déterminé le 1er octobre probablement à 30 francs à la production.

Vins. — Les prix de la récolte 1957 approchent 1.200 le degré.
La récolte 1958 (France et Algérie) pourrait atteindre 65 millions d'hectolitres.
On achète déjà sur souche à 850 francs le degré-hecto et le Conseil de l'I.V.C.C. émet le vœu « de faire cesser les importations de choc le 15 octobre prochain pour ne pas peser sur les cours ».

TENDANCES DES MARCHES. — Perspectives de récolte :

Gros bétail. — La consommation est toujours freinée par les prix, mais l'herbe en plus grande quantité favorisera la vente en juin et juillet.

Veau. — Les abattages sont toujours en régression (12 % par rapport à 1957 sur les quatre premiers mois). Les apports sont toujours fermes.

Mouton. — Le marché ne présente pas de changement par rapport à juin. Ce n'est que vers juillet et août qu'une tendance se dessinera en faveur de la consommation.

Porc. — Une baisse persistante, en raison de l'abondance d'animaux gras, existe actuellement. On paie aux Halles de Paris 340 fr. le kilo pour les très bons animaux.

Poulet. — Le température de juin sans forte chaleur a permis d'éviter un effondrement des cours.

Grains. — Prévisions officielles : blé, 107 millions de quintaux ; orge, 38 millions ; avoine, 27 millions. Tous ces chiffres sont plus élevés qu'en 1957. Les pluies de juin inquiètent les producteurs.

Maïs. — Belle récolte en perspective. Temps favorable dans le Sud-Ouest. Récolte escomptée : 18 millions de quintaux.

Colza. — 200 à 220.000 tonnes.

Légumes. — Abondance légumière.

Pommes de terre. — Régression de 5 à 6 % des surfaces plantées en pommes de terre pour la campagne 1958-59.

Fruits. — Bonne récolte pour les pommes, les poires, les prunes ; récolte moyenne pour les pêches, châtaignes et noix ; abricots : nettement médiocre.

SUBVENTIONS :

Subvention à l'achat des appareils épandeurs d'amandements calcaires. — Le taux de la subvention est fixé à 25 % du coût de ces appareils, après déduction du montant de la détaxe de 15 % accordée sur le matériel agricole.

Il convient de rappeler que l'objet de la subvention est de vulgariser une technique, en l'occurence, de promouvoir l'épandage mécanique à façon et non à proprement parler de faciliter l'équipement des agriculteurs en matériel de culture.

Il en résulte que les appareils individuels sont, en principe, exclus du champ d'application des subventions, de même que les appareils dont le débit est insuffisant pour une utilisation collective.

Subvention pour l'exportation de céréales. — Les subventions pour l'exportation de céréales sont presque aussi élevées que les prix de vente pour la campagne agricole 1957-58. Elles ont atteint 1.905 fr., 1.362 fr., 1.513 fr. par quintal respectivement pour une valeur nette de 1.970 fr. pour les blés tendres de meunerie, 1.813 fr. pour l'orge et 1.722 fr. pour le seigle.

G. B.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

AVANT DE PARTIR EN VACANCES... — Savez-vous que si vous devez vous rendre dans une localité desservie au départ d'une gare S.N.C.F. par un Service Routier Officiel de correspondance, vous pouvez vous munir à votre gare de départ de billets directs « Fer-Autocar » ?

Ces billets facilitent votre voyage car ils permettent :

— de louer, sous certaines conditions, vos places dans les cars;

— de faire enregistrer directement vos bagages pour leur destination définitive, en vous libérant du souci de leur transbordement à la gare de contact avec le Service Routier.

Désirez-vous faire des excursions ou du tourisme ?

La *S.N.C.F.* vous offre un programme choisi et très étudié de circuits touristiques pour lesquels elle vous délivrera également des billets combinés « Fer-Autocar », et notamment des « forfaits hôteliers » pour la Route des GRANDES ALPES.

Ces facilités vous seront accordées, compte tenu des réductions, auxquelles vous pouvez prétendre d'autre part sur les parcours ferroviaires (billets de famille, de congé annuel, etc...).

Enfin avec un billet de famille ou un billet populaire, vous avez droit à 10 % de réduction sur les Autocars deTourisme de la S.N.C.F.

Renseignez-vous dans les gares.

* * *

MOTOCULTURE 1958 A MONTPELLIER. — Les Journées de démonstration de motoviticulture organisées par l'Institut Technique du Vin, dans le cadre de la Foire internationale de la Vigne et du Vin, auront lieu au Domaine de Lavalette de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, les 15, 16 et 17 octobre 1958.

Les thèmes de la démonstration seront :

- La polyvalence du tracteur (liaison tracteur-outil) ;
- Le drainage et assainissement.

Ces thèmes seront développés sous forme de conférences et d'application commentées sur le terrain.

Les conférences suivies d'échanges de vue auront lieu le mercredi 15 octobre et le jeudi 16 octobre au matin ; elles confronteront les désirs et les possibilités des utilisateurs, des constructeurs et des techniciens.

Les démonstrations mettront particulièrement en valeur *toutes* les possibilités du tracteur vigneron, tant pour les travaux classiques (labours, façons, traitements, vendanges) que les travaux un peu exceptionnels tels que terrassement, manutention de terre, nivellement, creusement des trous de fossés, épandage divers, rognage, débroussaillage, etc...

Des chantiers d'assainissement et d'irrigation fonctionneront de façon permanente et seront commentés plus particulièrement le 16 après-midi.

Un concours de la « petite invention » a été créé pour récompenser les artisans ou les propriétaires ayant fabriqué des prototypes ou des aménagements aux tracteurs construits en série, dans le but de mieux les adapter à certaines conditions locales et en particulier de les rendre plus polyvalents.

Profitant de ce grand rassemblement dans l'enceinte d'une Ecole, les organisateurs voudraient que les visiteurs remportent le plus de renseignements possibles, utiles à leur exploitation ; ils ont donc prévu des « bureaux de renseignements » où des techniciens spécialisés (D.S.A., Ecole d'Agriculture) seront là pour répondre à toutes leurs demandes, même s'il s'agit de problèmes différents de la motoculture.

Les études sur les appareils de traitement commencées l'an dernier ont été continuées cette année et les résultats seront présentés au cours des conférences et applications sur le terrain. Elles ont porté cette année sur les appareils de pulvérisation pneumatique à dos.

Les tracteurs et machines seront répartis en neuf secteurs : cultures en vignes étroites, cultures en vignes larges, traitements, défoncements, transport de vendange et divers, vinification, assainissement et irrigation, machines diverses (terrassement, épandage, ramasse-sarments, etc...), machines et inventions nouvelles.

Tout sera mis en œuvre pour que les visiteurs, chaque année plus nombreux, tirent le maximum de profit de leur visite. Tout renseignement peut être dès maintenant demandé au Secrétariat.

* * *

ECOLE RÉGIONALE D'AGRICULTURE de SAINTE-LIVRADE-sur-LOT (Lot-et-Garonne). — Nous rappelons aux familles intéressées que l'examen d'entrée à l'Ecole régionale d'Agriculture de Sainte-Livrade-sur-Lot (niveau d'entrée B.E.P.C.) aura lieu à la Direction des Services Agricoles d'Agen, 1, place de la Mairie, le Jeudi 10 juillet prochain, à 8 h. 30 du matin, et l'examen d'entrée de l'Ecole Pratique à deux années d'études (niveau d'entrée Certificat d'Etudes Primaires) le Samedi 5 juillet, à 8 h. 30, à l'Etablissement même.

Le dossier des candidats retardataires pourra être régularisé ultérieurement. Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser au Directeur de l'Ecole, téléphone 72, à Sainte-Livrade-sur-Lot.

* * *

LA PREMIERE SESSION DE L'IRFED. — Le Centre International de Formation et de Recherche en vue du développement harmonisé (IRFED) vient de terminer sa première session sous la direction du R. P. LEBRET.

Les deux premières semaines ont été consacrées à des exposés sur la notion de développement, sur l'analyse des situations et des besoins des populations, sur l'étude des possibilités en regard des besoins, sur les arbitrages entre les besoins et les possibilités dans les pays sous-équipés.

La dernière semaine a été occupée par des travaux pratiques en groupe consacrés notamment à l'étude de plans d'enquête et de questionnaire-type, par zone du monde et à la discussion d'un certain nombre de cas concrets.

Le programme de l'IRFED pour l'année 1958-59 comporte plusieurs sessions de types différents étudiant les différents aspects de l'aide aux pays en voie de développement.

Association française pour l'accroissement de la productivité. Service Presse-Information, 6, rue Royale, Paris 8me. OPE. 14. 60.

Pour tous renseignements, s'adreser aus Secrétariat de l'IRFED, 262, rue Saint-Honoré, Paris 1er. Tél. OPE 69.30.

PETITE CORRESPONDANCE

—

L'ARMAGNAC ET LE 22 A. BACO

Réponse à l'article de M. BRANAS
« Un précédent » *publié dans le* Progrès Agricole et Viticole
du 15 mai 1958

—

Un décret du 2 avril 1958 pris après décision de l'I.N.A.O. autorise l'emploi du plant dit Baco 22 A pour la production des eaux-de-vie d'Armagnac. Ce plant obtenu en 1898 par hybridation entre la folle blanche et le noah est très cultivé dans la région du Bas-Armagnac, productrice des meilleures eaux-de-vie de la région.

Pour M. BRANAS « l'I.N.A.O. a donc dérogé lui-même et de son chef aux principes, à la doctrine et aux textes qu'il est chargé de faire respecter ». L'auteur appuie sa démonstration sur les lois qui régissent les appellations et déclare qu' « aucun texte n'est venue déroger à ces principes qui font des uasges locaux, loyaux et constants, la base des règles que doivent respecter les producteurs comme les rédacteurs de textes réglementaires ».

M. BRANAS conclut ainsi sont article :

« Une évolution de la doctrine qui mettrait un terme à l'immobilisme sans doute excessif dl l'appareil de production des A.O.C. ne serait sans doute pas, au fond, un fait à déplorer et, dans bien des cas, on peut estimer qu'elle est nécessaire. Ce qui serait déplorable et en même temps dangereux serait l'absence de règles déterminées à l'avance pour lui désigner les objectifs — sans ces règles, il est à redouter que l'I.N.A.O. soit maintenant dans le cas d'obéir aux influences les moins respectables. »

Je n'ai pas l'intention de répondre sur l'ensemble des problèmes soulevés par M. BRANAS pour la bonne raison que la réponse a déjà été faite, et d'excellente façon, par mon prédécesseur, M. CAPUS. En effet, M. BRANAS ne fait que saisir une occasion pour revenir sur des idées qu'il avait précédemment émises, notamment dans un article publié dans le *Progrès Agricole et Viticole* des 2, 9 et 16 juillet 1944, article qui lui avait valu deux longues réponses de M. CAPUS à cette époque :

1. — La délimitation des vignobles à appellation d'origine contrôlée. Une question de méthode.

2. — Du rôle des usages dans les appellations d'origine.

Mais je dois rappeler brièvement l'essentiel de la doctrine de l'I.N.A.O. en matière d'usages puisque M. BRANAS ne paraît pas avoir retenu les explications du premier Président de l'I.N.A.O. et qu'il connaît fort imparfaitement la législation des appellations d'origine. Je dois également relever dans son article d'autres erreurs dans les conclusions qu'il tire de la décision de l'I.N.A.O. relatige à l'encépagement de l'Armagnac.

Les termes « usages locaux, loyaux et constants » figurent à deux reprises dans les lois concernant les appellations d'origine.

L'article premier de la loi du 6 mai 1919 pose le premier principe du droit à l'appellation d'origine. Celui-ci est basé sur l'origine du produit ou sur l'usage du nom de l'appellation qui a étendu le droit à l'appellation à des produits obtenus en dehors du lieu d'origine. C'est ainsi que les « usages » du nom de Sauternes ont étendu le droit à l'appellation Sauternes aux vins récoltés dans les communes voisines de Sauternes : Barsac, Bommes, Fargues et Preignac.

Ces usages du nom de l'appellation d'origine ne font pas l'objet de la discussion engagée par M. BRANAS. Mais nous entrons maintenant dans le vif du sujet.

La loi du 22 juillet 1927 qui a complété celle de 1919 contient un article ainsi rédigé :

« Indépendamment des prescriptions relatives à l'origine, contenues à l'article premier de la présente loi, aucun vin n'a droit à une appellation d'origine régionale ou locale s'il ne provient de cépages et d'une aire de production consacrés par des usages locaux, loyaux et constants.

« L'aire de production est la surface comprenant des communes ou parties de communes propres à produire le vin de l'appellation.

« Les vins provenant des hybrides producteurs directs n'ont en aucun cas, droit à une appellation d'origine. »

Je ne veux pas discuter ici si ces dispositions qui concernent les appellations d'origine simples doivent s'imposer aux appellations contrôlées. M. CAPUS a d'ailleurs soutenu une thèse basée sur le fait qu'aucune référence aux usages ne figurait dans le décret-loi du 30 juillet 1935 qui crée les appellations contrôlées.

Mais je dois faire remarquer à M. BRANAS que ces dispositions ne sont relatives qu'aux vins à appellation d'origine. L'I.N.A.O. était donc parfaitement libre de réglementer comme il l'entendait l'encépagement de l'Armagnac.

Pour ce faire, après avoir retenu les cépages qui avaient fait leurs preuves depuis longtemps, il a employé la méthode expérimentale pour étudier les eaux-de-vie de Baco 22 A. Les premiers essais de vinifications et de distillations séparés datent de 1945 et ont été renouvelés en 1951. Toutes les précautions ont été prises pour obtenir des rsultats sans appel. Les noms des experts sont le garant de la régularité de ces expériences. Citons Jean-Louis VIDAL, directeur de la Fondation Fougerat à Bois-Charentes, M. SILORET, inspecteur général de l'Agriculture, M. LEVADOUX, directeur à l'Institut National de la Recherche Agronomique.

Des experts-dégustateurs, dont la moitié étaient de la région de Cognac, c'est-à-dire enclins à la sévérité pour une autre eau-de-vie ont été amenés à se prononce sur la qualité des eaux-de-vie.

Ce n'est qu'après 12 années d'études que l'I.N.A.O. a pris une décision au sujet d'un cépage cultivé dans la région depuis une cinquantaine d'années.

Il y a sans doute peu d'exemples d'un tel souci de prudence, d'impartialité et du respect de l'expérimentation dans notre législation viticole.

BARON LE ROY.

La réponse de M. le Président Le ROY est beaucoup plus longue; nous espérons en avoir donné l'essentiel et nous regrettons de priver nos lecteurs de la suite du texte qui dépasse trop largement les limites de l'article qui a appelé cette réponse. N. D. L. R.

BULLETIN COMMERCIAL

Cours des Denrées agricoles

Céréales. — Marché intérieur : activité réduite. Quelques lots traités en orge et avoine pour livraison immédiate. Orge de brasserie : 33 ; mouture : 29 ; avoine blanche jaune ordinaire : 29 ; extra : 31 ; grise noire : 30 ; noire de Moyencourt : 31 ; maïs à la taxe + 1 fr. 75 ; seigle : pas de cote ; son : 16,50 à 20 fr. ; blé dénaturé : 28 fr.

Graines fourragères. — Pas de cote.

Pailles. — Baisse de 2 à 300 francs, soit 2.400 à 3.600 suivant régions (paille de blé) ; paille d'avoine : 2.600 à 3.700 ; paille d'orge : 2.300-2.400 ; seigle : 3.000.

Légumes secs. — Lentilles d'Algérie, 6 mm. : 148 fr. ; Maroc : 130-135 ; Mauvaise récolte des lentilles de Beauce.

Pommes de terre. — Région parisienne : 18-20 ; 20-22 Belles de Fontenay ; Loiret : 40-41 ; Sarthe : 28-30.

Oignons. — Affaires très ralenties. Maroc, Tunisie : 25 ; Tarn : 30 ; Cavaillon : 25. Ces prix s'entendent départ.

PRIX DES VINS

MÉTROPOLE. — *Aude.* — Lézignan-Corbières (2) pas de cote. — Narbonne (3) insuffisance d'affaires pas de cote.

Gard. — Nimes (7) insuffisance d'affaires pas de cote.

Hérault. — Béziers (4) Vins rouges, 9 à 9°5, 1.200 ; 9°5 à 10°5, 1.200 à 1.150 ; 10°5 à 11°5, 1.150 à 1.100. — Montpellier (8) Insuffisance d'affaires pas de cote. — Sète (2) vins de pays insuffisance d'affaires pas de cote. Vins d'Algérie, insuffisance d'affaire pas de cote. Récolte 1957 (Alger, Oran, Tunis), insuffisance d'affaires.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (5) insuffisance daffaires pas de cote. C. S. insuffisance d'affaires pas de cote.

Var. — Brignoles (7) cours non parvenus.

ALGÉRIE. — *Alger* (semaine du 28 au 4 juillet) récolte 1957 : V.C.C. hectos libérables à l'hectare rouges, rosés et blancs pas d'affaires pas de cote.

Oran : Vins libres incôtés par suite de l'insuffisance d'affaires.

Mostaganem : Transactions nulles : pas de cotation.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE PAUL DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 22 AU 28 JUIN 1958

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min	mm	max	min.	mm	max.	min.	mm	max	min	mm	max.	min	mm.
ANGERS	19	9	«	19	8	4	18	9	«	18	10	P	18	11	5	14	9	25	17	11	2
COGNAC	20	12	P	20	12	2	20	11	17	19	11	P	24	15	3	—	10	11	16	10	1
BORDEAUX	20	11	P	19	9	4	20	11	12	20	9	P	27	15	12	25	10	12	18	10	P
TOURS	19	10	«	19	10	1	19	11	1	19	10	1	19	14	4	20	9	14	17	11	P
CLERMONT-FER	21	11	3	19	8	6	20	11	3	16	7	3	27	15	P	21	9	8	17	11	P
TOULOUSE	21	12	1	19	11	2	23	13	11	20	8	1	24	16	P	26	11	6	19	9	P
PERPIGNAN	21	17	5	20	15	1	23	15		25	13	«	21	19	P	27	15	6	24	15	«
MONTPELLIER	24	15	1	21	13	«	26	16	2	21	8	«	27	18	P	21	14	15	22	15	«
REIMS	18	10	3	18	10	2	18	10	P	15	6	14	19	14	6	20	10	12	17	8	P
STRASBOURG	18	12	«	21	10	3	18	10	1	15	9	10	21	12	P	17	11	9	14	11	3
DIJON	19	12	P	20	8	2	19	11	P	15	7	P	21	14	1	16	6	8	16	8	P
NICE	27	17	«	26	16	«	25	15	3	20	13	14	22	15	«	20	15	19	25	16	«
AJACCIO	26	19	P	24	18	«	26	14	«	23	13	3	26	12	«	27	17	12	20	17	«

SEMAINE DU 29 JUIN AU 5 JUILLET 1958

ANGERS	20	9	«	23	15	P	21	13	2	20	13	19	18	13	2	17	12	19	21	13	P
COGNAC	21	10	«	27	15	4	21	14	3	21	14	5	20	13	24	17	14	13	19	11	P
BORDEAUX	22	11	«	26	15	15	22	15	2	22	13	22	21	13	13	16	14	8	20	13	1
TOURS	18	8	«	23	15	4	22	13	1	19	12	3	19	12	1	19	12	12	21	14	1
CLERMONT-FER	17	5	«	25	12	«	20	11	15	21	11	8	21	11	2	20	10	P	20	14	P
TOULOUSE	18	8	«	29	15	1	22	13	5	24	14	2	21	12	3	23	14	P	21	14	5
PERPIGNAN	27	11	«	25	17	«	24	14	P	27	13	1	24	12	«	24	16	«	20	14	P
MONTPELLIER	24	10	«	24	13	«	21	14	«	21	14	«	23	11	«	25	14	«	26	18	«
REIMS	18	12	«	22	10	«	24	15	«	25	13	9	20	9	P	20	12	P	25	15	«
STRASBOURG	19	13	«	21	11	«	26	14	«	26	14	31	29	14	6	20	12	4	21	11	P
DIJON	19	9	«	23	13	«	24	15	4	22	11	6	20	10	«	21	11	P	18	12	8
NICE	25	15	«	21	17	«	21	16	1	22	17	«	22	17	P	26	15	«	26	15	«
AJACCIO	21	12	«	23	12	«	26	15	«	24	16	«	25	16	«	24	12	«	26	14	«

fongicides

insecticides

UCLAF

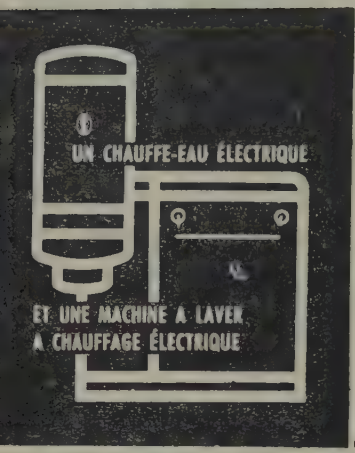
BRANCHE AGRICOLE

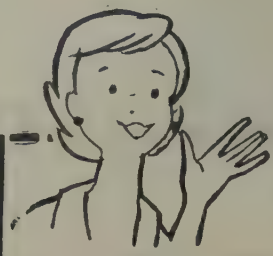
UCLAF

Plantisoufre
Oléolindrine
Plantizim

129

AGENT INSPECTEUR : **M. HUTTER, 1, rue Clapier, MARSEILLE**





Ils sont faits pour s'entendre.

Demain vous aurez votre machine à laver (bien sûr à chauffage électrique...).

Là aussi, le chauffe-eau électrique vous rendra service : il vous fera gagner du temps.

Ce sera tellement plus pratique...

une machine à laver et un chauffe-eau électriques.

Ets VILLEVIEILLE

Société anonyme : Capital 4.000.000 frs.

Électricité générale :-: Électro ménager

LA MAISON DES GRANDES MARQUES

Concessionnaire exclusif :

DIENER - CHAUSSON
LINCOLN — CONORD
SONORA

MAGASINS DE VENTE :

MONTPELLIER : 28, Boulev. du Jeu-de-Paume — Tél. 72-57-90
13, Rue de Verdun — Téléphone 72-66-83

SÈTE : 17, Rue d'Alsace-Lorraine — Téléphone 7.07

NIMES : 3, Rue de la Monnaie — Téléphone 67-22-32

Agent régional :
Monsieur VIGNEAU, 21, Rue Eugène-Desteuque, REIMS (Marne)

La Publicité constitue une documentation intéressante
Ne manquez pas de la lire !

A L'ÉPANDAGE ET A LA VENDANGE VOUS APPRÉCIEREZ

Fluidosoufre

SUBLIMÉ FLUENT

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES

RIEN n'est PLUS EFFICACE

contre **Les VERS de la GRAPPE** que

METHYL BLADAN 40

en mélange avec la bouillie au **CUPROSAN**

et

BLADAN POUDRE

en poudrage

PECHINEY-PROGIL

CHARRUES VIGNERONNES DIVERSES

pour la motoculture et traction animale

■●■

Etablissements AUBERT

MAISON FONDEE EN 1888

14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. 72 61-80

MESTAN

ESSO

POUDRAGES

UN SEUL TRAITEMENT
TUE TOUS LES VERS DE LA GRAPPE !
(Cochylis et Eudemis)

Pour tous renseignements et documentations :

M. LANOIS, 9, rue Carlencas, MONTPELLIER. Tél. : 72-79-26.

M. VIDAL, 16, av. Maréchal Joffre, BEZIERS. Tél. 28.21-84.

M. GAUTHIER, 145, route d'Avignon, NIMES. Tél. : 26-35.

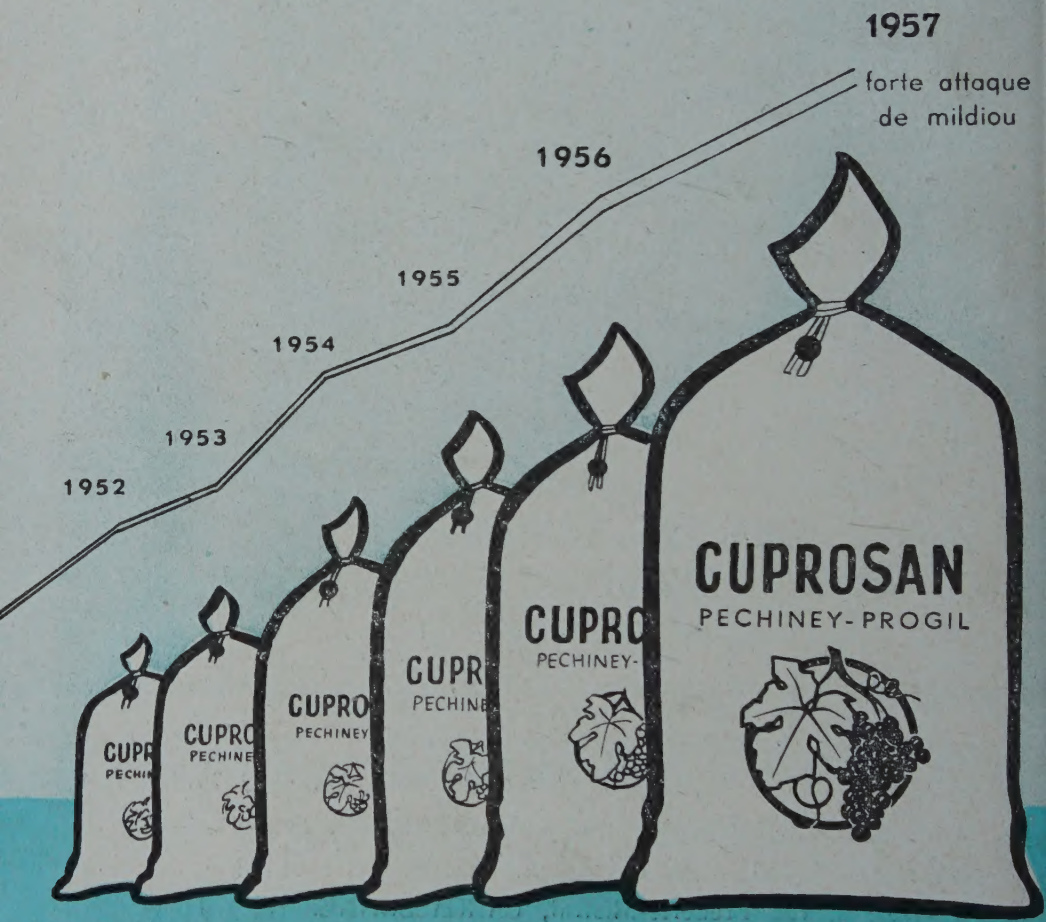
M. LLOZE, 5, rue Frédéric-Mistral, CARCASSONNE. Tél. : 11-24.

M. FIGUERES, 29, av. du Général Leclerc, PERPIGNAN. Tél. : 36-74.

CUPROSAN

1952... de grands espoirs

1957... consécration définitive



PECHINEY-PROGIL

B.P. 74 LYON-TERREAUX